Agresto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch̃ se chiama vsiole ó agrette, & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale, & haueraj vn pocho dagresto uecchio co̅ il quale la̅le stemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

Abi de le pampane, & pistale molto bene, & piacendoti vi poterai metter̃ alcuna frode de aglietto co̅ vn pocha di mollicha di pan & di sale Et queste cose di stemperarai co̅ Aceto ó Agresto, & passale per la stamegnia.

Agresto con finochio

Iglia dellaglio se ti piace, & del fior̃ del finochio del piu dolce & miglior̃ ch̃ tu possi haver̃ & pistali molto bene i seme mettẽdoui de lo Agresto nouo, & co̅ esso agresto di stemperarai questa materia passandole per la stamegna & fa ch̃ sia vn pocho salato q̃nto bisogna.

Sapor.

O gliono esser̃ li rosselli vn pocho verdi, & no troppo facti ne troppo maturi, & psti ch̃ li haueraj molto bene gli metterai a pistar̃ co̅ essi vna spica daglio ach̃ li piace, & achi no lassastarj Poi li destemperarai co̅ vn pocho de Agresto, & passaralli per la stamegna.

A seruar el suco de rognali p lo inuerno.

Olli li rognali ch̃ siano ben maturi, & co̅ la mano li romperai i vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile, & co̅ essi x

mettirai bona quantita dagresto nouo, & del pepe, & del sale assai, & farali bollir̃ per spatio de doi hor̃ ó piu, & passarali p vna stamegnia ch̃ sia ben larga, ri ponedo quello sucho in qualch albarello, ó altro vaso doue lo habi a conseruar̃ Et nota ch̃ sopre atutto vole esser̃ ben salato, & sera bono il dutto sucho adar̃ color̃ ad ogni alt̃ sapor̃ como meglio te gradira

capitolo. 4º. p̃ far ogni ragion Torte.

Torta bianca.

IGLIA vna libra & meza di bono cascio frescho, & taglialo menuo, & pistalo molto bene, & piglia doduj, o quindici albume ó bianchi douaj & macinali molto bene co̅ questo cascio agionḡdoui meza libra di Zuccharo, & meza oncia di Zenzeuero dol piu biancho ch̃ possi haver̃ similemente meza libra di strutto di porcho bello & biancho ó i loco di structo, altretanto botiro bono & fresco, Item de lo latte competentemente quato basti ch̃ sera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta o vero Crosta i la padella sottile como vole esser̃ & mettirailla acoc̃er dandoli il focho a bellagio di sotto & di sopra, & farai ch̃ sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho, & quando ti pare cotta, caccia la fore de la padella, & di sopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua rosata.